

# RUCA MALEN

## CAPÍTULO TRES

MALBEC de ÁNFORAS

2021



*Cuando conectamos con la naturaleza y logramos interpretarla, descubrimos diversas expresiones propias de cada terroir. En este capítulo, te mostramos cómo a través de la técnica, creamos vinos con estilos distintos y sorprendentes.*

*Entendiendo el suelo y buscando su mejor expresión, creamos este Malbec conservado en ánforas de concreto, para potenciar su textura y personalidad.*

· **VARIEDAD**

100% Malbec

· **APELACIÓN**

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

· **VIÑEDOS**

Viñedo en Gualtallary, a 1.350 msnm. Sus suelos son pobres, de origen aluvional con perfil arenoso y pedregoso.

· **VINIFICACIÓN**

Cosecha manual y selección rigurosa en viñedo y en bodega. Una vez despalladas, las uvas se llevan a los tanques por gravedad a través de cubones. Se realiza una maceración en frío durante los primeros días, para extraer aromas y color. Luego, comienza la fermentación realizando suaves movimientos de extracción. Maceración post fermentativa, buscando mayor volumen y suavidad en boca.

Finalmente, se desvina a ánforas de concreto, donde se realiza la fermentación maloláctica con flora nativa, y posteriormente su crianza durante 10 meses.

· **NOTAS DE CATA**

Vino de gran carácter en el que destacan sus notas a frutos negros, hierbas de campo y suaves notas minerales que aportan complejidad. En boca posee nervio, fresca y textura mineral que lo hacen único.